

# Allergen-Speiseplan



## BIOLOGISCH Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Einrichtung:**  
Theodor-Gerhardt-Schule "Theodor-Gerhardt-Schule"  
Ludwig-Jahn-Straße 50, 72250 Freudenstadt

**Ergänzende Bestellung:**

**Bestellt am:** 16.06.2024, 13:52

**Zeitraum:**  
Mo, 1. Jul 2024 - Mi, 31. Jul 2024



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |    |                         |    |   |   |                        |
|----|-------------------------|----|---|---|------------------------|
| a  | Glutenhaltiges Getreide | g  | enthält Milch und Milch-<br>erzeugnisse | i | enthält Sellerie       |
| a1 | enthält Weizen          | h  | enthält Schalenfrüchte/Nüsse            | j | enthält Senf           |
| a2 | enthält Roggen          | h1 | enthält Mandel                          | k | enthält Sesam          |
| a3 | enthält Gerste          | h2 | enthält Haselnuss                       | l | enthält Schwefeldioxid |
| a4 | enthält Hafer           | h3 | enthält Walnuss                         | m | enthält Lupine         |
| a5 | enthält Dinkel          | h4 | enthält Kaschunuss                      | n | enthält Weichtiere     |
| a6 | enthält Kamut           | h5 | enthält Pekannuss                       |   |                        |
| b  | enthält Krebstiere      | h6 | enthält Paranuss                        |   |                        |
| c  | enthält Eier            | h7 | enthält Pistazie                        |   |                        |
| d  | enthält Fisch           | h8 | enthält Macadamianuss                   |   |                        |
| e  | enthält Erdnuss         |    |   |   |                        |
| f  | enthält Soja            |    |   |   |                        |

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 16.06.2024, 13:52 Uhr

### Montag, 01.07.

- 51 Hühnerfrikassee mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>g, i</sup>
  - Bio-Penne-Auflauf Veggie Hack Erbsen Lauch <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis <sup>a, a1</sup>
  - Krautsalat 0,08 kg EW Verp
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce <sup>i</sup>
  - Krautsalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 02.07.

- 51 Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken <sup>a, a1, a3, c, g, j, l</sup>
  - Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln und Knabbergurken <sup>c, g, l</sup>
- 51 Schokopudding Bio <sup>g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip <sup>c, g, i, l</sup>

### Mittwoch, 03.07.

- 51 Hokifilet (natur) mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>d, i, j, l</sup>
  - Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Spätzle (100% Bio) <sup>a, a1, c, g, i</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta <sup>i, j</sup>
  - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>f, g</sup>

### Donnerstag, 04.07.

- Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>g, i</sup>
- 51 PASTA -Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Milchreis mit Zimt und Zucker Bio <sup>g</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz: Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln <sup>a, a1, f, g, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen <sup>c, i</sup>

### Freitag, 05.07.

- Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise und Salat mit Joghurdressing <sup>a, a1, a3, c, g, j, l</sup>
- Möhrencremesuppe <sup>g, l</sup>
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker <sup>a, a1, c, g</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis <sup>d, f</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese <sup>i</sup>

Tomatensalat 0,08 kg EW Verp



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	h	enthält Schalenfrüchte/Nüsse	j	enthält Senf
a2	enthält Roggen	h1	enthält Mandel	k	enthält Sesam
a3	enthält Gerste	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Schwefeldioxid
a4	enthält Hafer	h3	enthält Walnuss	m	enthält Lupine
a5	enthält Dinkel	h4	enthält Kaschunuss	n	enthält Weichtiere
a6	enthält Kamut	h5	enthält Pekannuss		
b	enthält Krebstiere	h6	enthält Paranuss		
c	enthält Eier	h7	enthält Pistazie		
d	enthält Fisch	h8	enthält Macadamianuss		
e	enthält Erdnuss				
f	enthält Soja				

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule



Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |    |                         |    |                                    |   |                        |
|----|-------------------------|----|------------------------------------|---|------------------------|
| a  | Glutenhaltiges Getreide | g  | enthält Milch und Milcherzeugnisse | i | enthält Sellerie       |
| a1 | enthält Weizen          | h  | enthält Schalenfrüchte/Nüsse       | j | enthält Senf           |
| a2 | enthält Roggen          | h1 | enthält Mandel                     | k | enthält Sesam          |
| a3 | enthält Gerste          | h2 | enthält Haselnuss                  | l | enthält Schwefeldioxid |
| a4 | enthält Hafer           | h3 | enthält Walnuss                    | m | enthält Lupine         |
| a5 | enthält Dinkel          | h4 | enthält Kaschunuss                 | n | enthält Weichtiere     |
| a6 | enthält Kamut           | h5 | enthält Pekannuss                  |   |                        |
| b  | enthält Krebstiere      | h6 | enthält Paranuss                   |   |                        |
| c  | enthält Eier            | h7 | enthält Pistazie                   |   |                        |
| d  | enthält Fisch           | h8 | enthält Macadamianuss              |   |                        |
| e  | enthält Erdnuss         |    |                                    |   |                        |
| f  | enthält Soja            |    |                                    |   |                        |

# Allergen-Speiseplan



## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 16.06.2024, 13:52 Uhr

### Montag, 08.07.

- 51 Hühnerragout (Tomaten) Reis (100% Bio)<sup>i</sup>
  - PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken<sup>a, a1, f, g, i</sup>
  - Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen<sup>c, i</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark<sup>g, i</sup>
  - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 09.07.

- 51 Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse<sup>f, g</sup>
  - Brokkolicremesuppe mit Knusperbrötchen (100% Bio)<sup>a, a1, a3, g, i</sup>
- 51 Milchpudding Butterkeks<sup>a, a1, g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis<sup>g, i, j</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)<sup>c, g, i</sup>

### Mittwoch, 10.07.

- 51 Paniertes Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse dazu Karottensalat<sup>a, a1, d, i, l</sup>
  - Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Brötchen<sup>a, a1, a3, i</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce<sup>d, g</sup>
  - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese<sup>l</sup>
  - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>

### Donnerstag, 11.07.

- 51 Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu grüne Bohnen und Bio-Eierknöpfe<sup>a, a1, a3, c, l</sup>
  - Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse<sup>a, a1, g, i</sup>
- 51 Schokomuffin<sup>a, a1, c, f, g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis<sup>i, j</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler mit Champignonrahm<sup>g</sup>
  - Krautsalat 0,08 kg EW Verp

### Freitag, 12.07.

- Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate und Salat mit Senfdressing<sup>c, g, i, j, l</sup>
- Falafel-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Salat mit Senfdressing<sup>a, a1, c, g, i, j, l</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln<sup>i, l</sup>
- Blattsalat Fr 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp<sup>i, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker<sup>g</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i	enthält Sellerie
a1	enthält Weizen	j	enthält Senf	k	enthält Sesam
a2	enthält Roggen	h	Schalenfrüchte/Nüsse	l	enthält Schwefeldioxid
a3	enthält Gerste	h1	enthält Mandel	m	enthält Lupine
a4	enthält Hafer	h2	enthält Haselnuss	n	enthält Weichtiere
a5	enthält Dinkel	h3	enthält Walnuss		
a6	enthält Kamut	h4	enthält Kaschunuss		
b	enthält Krebstiere	h5	enthält Pekannuss		
c	enthält Eier	h6	enthält Paranuss		
d	enthält Fisch	h7	enthält Pistazie		
e	enthält Erdnuss	h8	enthält Macadamianuss		
f	enthält Soja				

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 16.06.2024, 13:52 Uhr

### Montag, 15.07.

- 51 Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis <sup>a, a1, i</sup>
  - PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce <sup>a, a1, c, g, i</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>g</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse <sup>i, l</sup>
  - Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 16.07.

- 51 Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Knabbergurken <sup>i, l</sup>
  - Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Hollandaise und Knabbergurken <sup>a, a1, a3, c, g, j</sup>
- 51 Vanillepudding Bio <sup>g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa <sup>d, f, i, j, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse <sup>g, l</sup>

### Mittwoch, 17.07.

- Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln <sup>d, g, l</sup>
- 51 Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio) <sup>a, a1, c, g, i</sup>
- 51 Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute <sup>g</sup>
  - Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>i, l</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis <sup>g, i</sup>

### Donnerstag, 18.07.

- Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>a, a1, g, j, l</sup>
- 51 Kartoffelsuppe <sup>g, i</sup>
- 51 Reibekuchen mit Apfelmus
- 51 Buttermilchdessert mit Heidelbeeren <sup>g</sup>
  - Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot <sup>f, i</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat <sup>g</sup>
  - Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>l</sup>

### Freitag, 19.07.

- Erbseneintopf (Bio) mit Geflügelbratwurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot <sup>a, a2, i</sup>
- PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- Obst der Saison
  - Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis <sup>g</sup>
  - Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei <sup>c, l</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

# Allergen-Speiseplan



## Online-Bestellung

Besteller: Theodor-Gerhardt-Schule

Bestellt am: 16.06.2024, 13:52 Uhr

### Montag, 22.07.

- Bio-Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Bio- Zucchini <sup>g,i</sup>
- 51 Sojaschnitzel mit Eierknöpfe, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce <sup>a, a1, c, f, i</sup>
- 51 Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta <sup>i,j</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis <sup>i</sup>
- Tomatensalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 23.07.

- 51 Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Reis <sup>a, a1, a3, g, l</sup>
- Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>a, a1, a3, c, g, i, j, l</sup>
- 51 Griechischer Joghurt mit Honig <sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip) <sup>g</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Drei Polentataler auf Gemüsegulasch <sup>g, i</sup>

### Mittwoch, 24.07.

- Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Farfalle <sup>a, a1, c, g, j</sup>
- Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Knusperbrötchen (100% Bio) <sup>a, a1, a3, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln <sup>d, g, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) <sup>f</sup>
- Blattsalat Mo 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>j, l</sup>

### Donnerstag, 25.07.

- Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>c, g</sup>
- Bunte Bio-Spirelli mit Bio-Tomatensauce, dazu Bio geriebener Käse und Knabbergurken <sup>a, a1, g, i</sup>
- Schokopudding Bio <sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind <sup>i</sup>
- Blattsalat Do 0,07 kg + Dressing Vinaigrette 0,05 ml EW Verp <sup>j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce <sup>c, g</sup>

### Freitag, 26.07.

- Paniertes Lachs mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse <sup>a, a1, d, g</sup>
- Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln <sup>i, j, l</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce <sup>i</sup>



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		

# Allergen-Speiseplan

## Online-Bestellung

**Besteller:** Theodor-Gerhardt-Schule

**Bestellt am:** 16.06.2024, 13:52 Uhr

### Montag, 29.07.

- Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Reibekäse <sup>a, a1, g, i</sup>
- PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse <sup>a, a1, g</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie: Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis <sup>a, a1</sup>
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce <sup>i</sup>
- Krautsalat 0,08 kg EW Verp

### Dienstag, 30.07.

- Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat <sup>a, a1, c, d, g, j</sup>
- Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu Salat mit Kräuterdressing <sup>a, a1, g, i, j, l</sup>
- Kirschjoghurt <sup>g</sup>
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip <sup>c, g, i, l</sup>

### Mittwoch, 31.07.

- Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Vollkornbrot dazu Knabbergurken <sup>a, a1, a2, a3, d, g</sup>
- Vegetarische Bolognese (Sojahack) mit Bio-Farfalle und Bio-Reibekäse <sup>a, a1, f, g, i</sup>
- Obst der Saison
- Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta <sup>i, j</sup>
- Karotten-Apfel-Salat 0,08 kg EW Verp <sup>i</sup>
- Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis <sup>f, g</sup>

### Donnerstag, 01.08.

### Freitag, 02.08.



**MAIER**  
Schwaben Catering

**MaierSchwaben GmbH**

Panoramaweg 15  
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060  
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de  
www.maierschwaben.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	h Schalenfrüchte/Nüsse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h1 enthält Mandel	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h2 enthält Haselnuss	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h3 enthält Walnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h4 enthält Kaschunuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h5 enthält Pekannuss	
b enthält Krebstiere	h6 enthält Paranuss	
c enthält Eier	h7 enthält Pistazie	
d enthält Fisch	h8 enthält Macadamianuss	
e enthält Erdnuss		
f enthält Soja		